

MENU'

Degustazione

Moscardini in Guazzetto
con Patate e cialda di Pane Aromatizzato



Raviolo Bugiardo
con Ragù di Crostacei e Molluschi



Cuore di Baccalà Fritto
con Cipolla di Tropea Caramellata



Sigari di Cioccolato
con Pere Caramellate e Cocco



Riguardo il Menù Degustazione,
è gradito un servizio uniforme per tutti i commensali

60

Antipasti

Moscardini in Guazzetto
con Patate e cialda di Pane Aromatizzato



16

Ceviche di Cernia
Cipollotto, Peperone Verde, Lime e Coriandolo



20

Assortimento di Mare
al Vapore



18

Crudo DADIEGO RISTORANTE
Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali



35

Parmigiana di Melanzane



13

ALLERGENE NON È VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale.
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:
GLUTINE – CROSTACEI – UOVA – PESCE – ARACHIDI – SOIA – LATTE – FRUTTA A GUSCIO – SEDANO – SENAPE
SEMI DI SESAMO – ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI/LUPINI – MOLLUSCHI
e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero e di buffet.

* Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)

Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latticini
Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anad.Solf. e Solfiti	Molluschi	Lupini











Primi

Spaghettoni di Gragnano Gamberi rossi e Stracciatella 	21
Raviolo Bugiardo con Ragù di Crostacei e Molluschi 	18
Paella di Pesce 	24
Scialatielli Amalfitani <small>DADIEGO RISTORANTE</small> con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) 	25
Mezzo Pacchero con Pomodorini, Melanzane Fritte e Pinoli 	14








Secondi

Grigliata di Pesce <small>DADIEGO RISTORANTE</small> con Crostacei e Ortaggi 	30
Tagliata di Tonno Rosso con Caponata di Verdure 	28
Scaloppa di Ricciola con Cicorietta Ripassata 	25
Cuore di Baccalà Fritto con Cipolla di Tropea Caramellata 	20
Costoletta di Vitello alla Milanese con Spinacini Spadellati 	22
Coperto	3

I NOSTRI CRUDI

Gamberi Rossi Sicilia	6€ cad
 Scampi	6€ cad
 Ostrica Special Gillardeau Francia	5€ cad
Tartare con Crudaiola di Verdure	18
 Pescato del Giorno	
Carpaccio	18
 Pescato del Giorno	
Alzata di Pesce Crudo 	70
     Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostrica Gillardeau e Salse di Agrumi e Vegetali	

DOLCI DELICATEZZE

Tiramisù 	9
Sigari di Cioccolato con Pere Caramellate e Cocco 	9
Namelaka al Pistacchio Crumble Salato e Frutto della Passione 	9
Bavarese alle Pesche con Yuzu e Meringa alla Menta 	9
Ghiacciata agli Agrumi  	7
Semplicemente Frutta con Salse in abbinamento	8
Gelato e le sue composizioni 	10